



Bierkarte



Unser (Diplom)-Biersommelier Silvio Reiß hat mit viel Herzblut folgende Bierspezialitäten ausgesucht, die abgestimmt auf unseren Speisen sind.

Bierspezialitäten

St. Olberg Bier ist die augenzwinkernde Hommage an die Kupferstadt Stolberg gebraut nach der Rezeptur von Silvio Reiß Vintäsch & Sebastian Sauer Freigeist

Kupfer Heimat rotes Lager

Alk. Vol. 5,2% 0,33l 4,50€

Kupferfarbenes vollmundiges Lager mit feinherben, karamelligen Malzaromen, nicht zu süß, Der ideale Essensbegleiter zu unseren Brötchenkorb, Rindgerichten, Sauerbraten und Schokoladendessert

Trinktemp. 5-8 Grad

Heimat Bock dunkler Bock

Alk vol.6,5% 0,33l 5,50€

die Interpretation eines historischen Bockbieres – Kräftig eingebraut als Höhepunkt der Brausasion. Leichte Rauchmalzaromen treffen auf ausblanchierten Schokoladen-Karamellaromen ohne das typische Malz süße.

Der ideale Essensbegleiter zu unseren Rind- & Lammgerichten

Trinktemp. 10- 12 Grad

Belgisches Bier/ Abteibier

Paix Dieu - Tripel

Alk. Vol. 10,2% 0,33l 7€ | 0,75l 20,50€

Belgisches trübes, helles obergäriges blondes Ale. Dieses Abteibier wird nur bei Vollmond gebraut. Hier entdecken Sie Aromen von gelben Steinfrüchten, Malz, Koriander der hohe Alkoholkörper ist dadurch geschmacklich gut eingebunden.

Der ideale Essensbegleiter zu unseren Muscheln, Fisch und würzig scharfen Gerichten.

Trinktemp. 8- 10 Grad



Fourchette - Tripel

Alk.vol.10,5% 0,33l 7,50€ | 0,75l 24,50 € / 1,5l Magnum 65,00 €

Belgisches obergäriges naturtrübes Ale. Dieses Bier überzeugt durch seine komplexe Textur, es wurde in Zusammenarbeit mit Sterneköche entwickelt. Eine Komposition von Orangen, floralen zu gleich fruchtigen würzigen Noten ergeben im Mund eine Harmonie mit einer mittleren würzigen Bitterkeit. Ein Gaumenschmeichler der lange angenehm nachwirkt auf der Zunge und Rachen.

Der ideale Essensbegleiter zu allem.

Die Biereempfehlung von Marc.

Trinktemp. 8-12 Grad

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie die Tripel in der 0,75l Flasche, auf Grund der längeren Reifezeit von min. 3 Monate verwandelt die Hefe die Geschmacksnoten noch intensiver als bei der 0,33l Flasche bei einer Reifezeit von min. 1 Monat.

Aperitif / Dessert Biere

Bacchus Framboise / Bacchus Kriek

Alk. vol. 5,0% Alk. Vol. 5,8% 0,375l 8€

Dieses feinperlige fruchtige Himbeer- (Framboise) / Kirschbier (Kriek) ist auf Basis eine flämischen Brown Ale mit echtem Fruchtsaft gebraut. Schöne Säure trifft auf ~~die~~ Frücht, dezente Malz und Hopfenaromen harmonisieren dieses Geschmackserlebnis. Der ideale Essensbegleitung zu: Salat, Salat mit Ziegenkäse, vegetarischen Gerichten, Käse, Eis und Sorbet

Trinktemp. 5- 7 Grad

Samuel Smith Chocolate Stout

Alk. Vol. 5,0% 0,355l 5,50€

Dieses mahagonifarben Chocolate Stout kommt aus York / GB und ist mit Bio-Kakaobohnen und Schokomalz gebraut. Die Schoko-, Toffee und Kaffeearomen machen dieses Bier zum Dessert Erlebnis. Samtige weich und nicht zu süß.

Der ideale Essensbegleiter zu unseren Desserts: Schokoladenkuchen, selbstgemachtes Eis und Sorbet

Trinktemp. 5- 8 Grad



Barrel Aged Biere

Barrel Aged Biere ist noch ein junger Bierstile, hier werden Biere z. B in Rotwein-, Rum- oder Whisky Fässern gelagert. Das Fassgelagerte Bier mit dann Geschmacksaromen aus den jeweiligen Fässern an. Die perfekte Verbindung aus beiden Welten gelingt so.

Ein Premium Produkt entsteht und überrascht immer wieder unsere Gäste.

Vleteren Port 8 / 12

Alk. vol. 8,0% / Alk. Vol. 12,0% Port 8- 0,33l 6,50€ / Port 12 0,33l 7,50€

Diesem dunkeln Ale wird ein wenig Portwein nachdem brauen hinzugefügt. Danach lagert wird das Bier ein Jahr im Eichenfass gelagert. Die würzigen und fruchtigen Portwein Aromen trifft auf Malz süße und dezente Noten von Eiche – Holz – Vanille bis hin zu Karamell und Honig harmonisieren dieses Geschmackserlebnis. Die Deca Browerij in Belgien ist einer der ersten die Barrel Aged Biere entwickelt hat. Die ideale Essensbegleitung zu unseren Lamm-, Steak- oder Rindfleischgerichten und unserem Käse.

Trinktemp. 8-12 Grad

Vleteren Whisky 12

Alk. Vol. 12,0% 0,355l 5,50€

Diesem dunkelblonden Ale wird ein wenig Whisky nachdem brauen hinzugefügt. Die Vanille- und samtigen Honigaromen treffen auf feine Barriquenote und machen so, dieses Bier Erlebnis.

Der ideale Essensbegleiter zu unseren Dry Aged oder US Steak, Fischgerichte, Schweinefleisch oder einfach so.

Trinktemp. 8 -12 Grad

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Hinweis für ALLERGIKER:

Alle unsere Biere erhalten GLUTEN

1x im Monat ist unser Biersommelier Silvio im Hause:

3 Gänge Menü mit 6 abgestimmten Bierspezialitäten, als perfekte Essensbegleitung!

Bitte um Voranmeldung, da nur begrenzte Teilnehmerzahl.



